

Bibliografische Information durch die Deutsche Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in
der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Rechte für die Einzeltexte liegen bei den jeweiligen Autoren
Herausgeberin: Petra Pohlmann
Eier auf Cover von sasipre auf Pixabay
Coverphoto by Raphael Lovaski on Unsplash
Coverdesign: Andreas Wieckowski (andwieg@gmail.com)
Nicht untertitelte Bilder sind frei von Urheberrechten: Quelle:
<https://pixabay.com/de/>
Originalausgabe März 2022
© Gesamtherstellung Pohlmann Verlag, 49196 Bad Laer
www.pohlmann-verlag.de

ISBN 978-3-948552-24-4

Hg. Petra Pohlmann

Österlicher Gaumenschmaus

festlich vorbereitet

Pohlmann Verlag

Das Buch zum Fest

Das höchste Fest der Christenheit,
das ist im Jahr die Osterzeit.

Und zwecks harmonischem Verlauf
ist gutes Essen dabei Brauch.

Manch Kochrezept zur Osterfeier
ist ebenfalls wie Ostereier,

In bunter Vielfalt noch versteckt.
Und wartet, dass man es entdeckt.

So kommt schon des Genusses wegen
ein Oster-Kochbuch sehr gelegen.

Hartmut Gelhaar

Typische Gerichte für Gründonnerstag und Karfreitag



© Hartmut Gelhaar

Der Klostergarten

Vor zwei Jahren nahm ich mir eine Auszeit und verbrachte einige Zeit im Kloster.

Während meines österlichen Klosteraufenthalts wurde mir die Hege des Gartens zugeteilt.

Das Kloster lag sehr schön am Ende eines Tales, und der große Garten erstreckte sich bis an den Waldrand.

Das tägliche Mittagessen wurde leider nicht aus den Früchten des Gartens gespeist und so schlich ich mich, als ich das eintönige Essen nicht mehr ertrug, eines nachts in die Küche. Dort brachte ich meine grünen Strategen, die ich ganz hinten neben dem Kompost entdeckt hatte, in einem Topf unter.

Hierbei handelte es sich um Bärlauch, Brennnessel, Giersch, Gundermann, Löwenzahn, Sauerampfer, Spitzwegerich und Wiesenbärenklau. Daraus wollte ich eine Gründonnerstagsuppe für die Bewohner bereiten und als Abwechslung auf den Tisch bringen. Als Garnitur für die Suppe hatte ich noch Gänseblümchen gepflückt.

Die Überraschung war gelungen, und als allen Bewohnern wohltuend das Chlorophyll durch die Adern schoss, verziehen sie mir meinen Ungehorsam. Dennoch wurde ich vom Gartendienst befreit und musste fortan die Betten machen.

Tanja Schwibinger

Gründonnerstagsuppe

Zutaten für 4 Personen:

	Bärlauch
	Brennessel
	Giersch
	Gundermann
	Löwenzahn
	Sauerampfer
	Spitzwegerich
	Wiesenbärenklau
	Butter
	gehackte Zwiebeln
2 – 3	gewürfelte Kartoffeln
1 l	Gemüsebrühe
	Sahne
	Pfeffer und Salz
1 Msp	Muskat
	etwas Zitrone
1 Prise	Zucker

Zubereitung:

Eine Handvoll von jedem Kraut waschen und klein hacken. Es muss sich nicht zwingend um diese Kräuter handeln, falls nicht alle gefunden werden.

In einem Topf Butter zerlassen und gehackte Zwiebeln andünsten. Um die Suppe gehaltvoller zu gestalten, 2 bis 3 gewürfelte Kartoffeln mit andünsten. Mit Mehl bestäuben und eine Schwitze herstellen. Mit 1 Liter Gemüsebrühe ablöschen

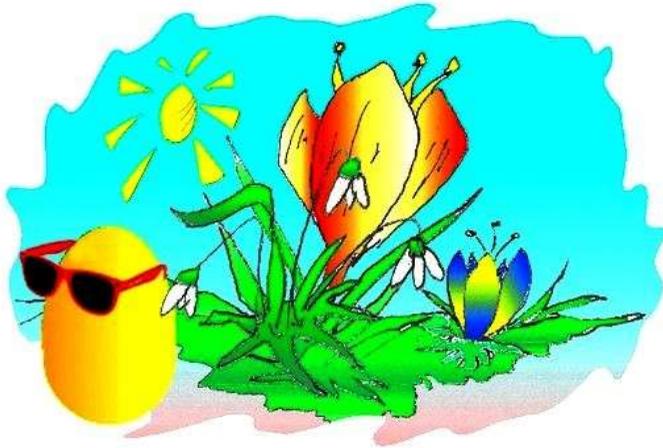
und 10 Minuten köcheln lassen. Die Kräuter zufügen, weitere 5 Minuten nur ziehen und nicht kochen lassen, damit die Vitamine erhalten bleiben. Wer es vermeiden möchte, mit begrünten Zahnlücken zu lächeln, kann die Suppe auch pürieren. Mit einem Schuss Sahne, Pfeffer und Salz und einer Messerspitze Muskatnuss abschmecken. Einige Spritzer Zitrone und eine Prise Zucker runden den Geschmack ab.

Wer mag, kann auch geröstete Samen oder Croutons mit den Blümchen über die Suppe streuen.

Tanja Schwibinger



Osterfrühstück



© Hartmut Gelhaar

Osterfrühstück aus dem Böhmerwald

Zutaten für 4 – 6 Personen:

1 kg	geräucherter Speck
10	geräucherte Mettwürste
1 kg	geräucherter Schinken
10	hart gekochte Eier
10 Glas	Sahnemeerrettich
2 Gläser	Meerrettich ohne Sahne
alternativ:	frischen, geriebenen Meerrettich

Zubereitung:

Speck, Mettwürste und Schinken kochen und kalt werden lassen. Danach alles kleinschneiden, auch die Eier, und in eine Schüssel geben. Zum Schluss Meerrettich hinzufügen und alles miteinander vermengen. Anschließend 1 Tag ziehen lassen und nochmals abschmecken.

Kalt serviert mit Brot – mmh, schmeckt es super!

Gabriele Fischer

Ostereiersuche mit Oma Grete

Kaum haben die Eltern das Signal gegeben,
beginnt die Ostereiersuche im Garten.
Die großen Kinder stürmen los, welch ein Leben!
Bernd, der Jüngste, hat da schlechte Karten.

Das Geheul ist groß, kein einzig Ei hat er gefunden.
Oma Grete tröstet ihn: „Komm, Bernd, mein Kind!
Nun hör schon auf zu weinen. Wir gehen ein paar Runden.
Wollen gucken, ob da nicht doch noch ein paar Eier sind.“

Mit leerem Körbchen an Oma Gretes Hand zieht er los
und findet ein Ei nach dem anderen – o Wunder –
Bunte, Gesprenkelte und Gestreifte, mal Klein, mal Groß.
Eifrig bückt sich Bernd und schwitzt unter seinem Pullunder.

Der Kleine ist nun wieder froh und lacht voll Entzücken.
So viele Eier auf dem Rasen, mindestens drei in jedem Nest!
Bekommt er doch nicht mit, wie Oma Grete hinter seinem Rücken
die Eier immer wieder aus dem Körbchen fallen lässt.

Janthe Schröder

Typische Gerichte für Gründonnerstag und Karfreitag

Gründonnerstagssuppe	8
<i>Tanja Schwibinger</i>	
Grüne Soße	10
<i>Astrid Ledderhose</i>	
Püfferchen mit Apfelkompott	12
<i>Petra Pohlmann</i>	
Westfälische Struwen	13
<i>Petra Pohlmann</i>	

Osterfrühstück

Honig-Johannisbeer-Aufstrich	15
<i>Ellen Westphal</i>	
Frühstück mit Blutorangen-Marzipan-Marmelade.....	16
<i>Ellen Westphal</i>	
Mais-Waffeln.....	18
<i>Ellen Westphal</i>	
Osterfrühstück aus dem Böhmerwald.....	19
<i>Gabriele Fischer</i>	

Suppe

Pfälzer Dampfnudeln mit Weinsoße und Kartoffelsuppe	25
<i>Marianne Carrera</i>	
Polnische Ostersuppe Zurek.....	30
<i>S.M. Syrch</i>	
Roullás «Ur-»Magirítsa (Ostersuppe)	32
<i>Hans-Peter Flückiger</i>	

Fisch- und Fleischgerichte

Pickled Fish.....	38
<i>S.M. Syrch</i>	
Kaninchen in Apfel-Cidre	41
<i>Petra Pofilmann</i>	
Parmesankotelett	44
<i>Holger Hartenstein</i>	
Osterlammkeule mit Roquefort.....	45
<i>Petra Pofilmann</i>	
Osterschinken in Brotteig	46
<i>Heinz-Helmut Hadwiger</i>	
Gnocchi in Salbeibutter	49
<i>Tanja Schwibinger</i>	

Eierspeisen

Eier im Toastbrot mit Rosmarinbutter	52
<i>S.M. Syrch</i>	
Gefüllte Eier	54
<i>Ellen Westphal</i>	
Harzer Eierkuchenspeise	56
<i>Hartmut Gelhaar</i>	
Matsch-Ei	59
<i>Thomas Berger</i>	
Österlicher Bauernschmaus.....	62
<i>Heidemarie Opfinger</i>	

Dessert

Schokoladentraum mit Aprikosen	66
<i>Sabine Sauer</i>	
Ostereierlandschaft aus Götterspeise.....	68
<i>Petra Pofilmann</i>	

Kuchen und Gebäck

süß und herzhaft

Eierliör-Nusstaler	70
<i>Werner Siepler</i>	
Hefeteighasen.....	72
<i>Wolfgang Rödiger</i>	
Muffins mit Kichererbsen und Spinat	74
<i>Anathea Westen</i>	
Harzer Osterwaffeln	76
<i>Hartmut Gelhaar</i>	
Harzer Osterwaffeln	76
<i>Hartmut Gelhaar</i>	
Ein Osterlamm backen.....	77
<i>Heinz-Helmut Hadwiger</i>	
Harzer Schmandkuchen	82
<i>Hartmut Gelhaar</i>	
Osterzupfkuchen in der Springform	84
<i>Astrid Ledderhose</i>	
Oma Änni's Zimt-Schnecken-Kuchen	87
<i>Christel Lippert</i>	

Torten

süß und herzhaft

Ostertorte	90
<i>A.M. Harwazinski</i>	
Schichtdessert im Glas	92
<i>A.M. Harwazinski</i>	
Torte Verde	94
<i>S.M. Syrch</i>	

Osterbrotvarianten

Osterbrot	98
<i>Petra Pohlmann</i>	
Neapolitanisches Osterbrot.....	100
<i>S.M. Syrch</i>	
Salziges Osterbrot	104
<i>A.M. Harwazinski</i>	
Osterkranz	106
<i>Thomas Berger</i>	
Osterzopf	110
<i>Heide Lang</i>	
Der Frühlingszopf.....	111
<i>Regine Gilles-Simon</i>	
Tsouréki (Osterbrot).....	116
<i>Hans-Peter Flückiger</i>	

Osterdeko zum Selbermachen

Hasenfamilie	122
<i>Ellen Westphal</i>	
Hasen-Duo	124
<i>Ellen Westphal</i>	
Bunte Flitzer	126
<i>Ellen Westphal</i>	
Pompon-Hasen	128
<i>Ellen Westphal</i>	

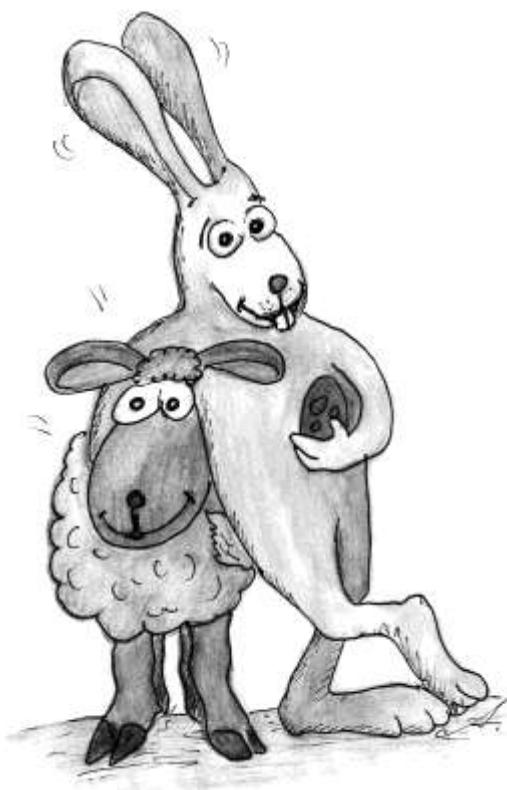
Textbeiträge

Titel	Autor	Seite
Das Buch zum Fest	Hartmut Gelhaar	5
Der Kloostergarten	Tanja Schwibinger	7
Ostereiersuche mit Oma Grete	Janthe Schröder	20
Bekenntnisse	Inga Kess	21
Pfälzer Ostern	Marianne Carrera	23
Von verdrängten Wurzeln und ...	S.M. Syrch	28
Ostara	Eva Beylich	34
Tannie und der Pickled Fish	S.M. Syrch	36
misslungene auferstehung	Gerd Meyer-Anaya	40
Alles in Butter	Christina Müller	42
Truthahn im Eismantel	Tanja Schwibinger	48
Henne Berta	Werner Siepler	51
Zum Beispiel Eierkuchen	Hartmut Gelhaar	57
Endspurt	Volker Teodorczyk	58
Matsch-Ei	Thomas Berger	59
Landeier	Heidmarie Opfinger	60
Osterspaziergänge auf dem Land	A.M. Harwazinski	64
Nach dem guten Osterbraten ...	Sabine Sauer	67
Zwei Hefeteighasen	Wolfgang Rödiger	71
Da kichern Erbsen im Salat	Anathea Westen	73
Osterfrieden	Hartmut Gelhaar	80
Gedicht-Gericht	Andreas Kraft	81
Oma Änni's Zimt-Schnecken ...	Christel Lippert	86
Tipps vom Profi	Christel Lippert	88
Zitat des Enkels	Christel Lippert	88
Aus gegebenem Anlass	Hartmut Gelhaar	93
Osterbrotzeit	Petra Pohlmann	99
Klimawandel	Astrid Ledderhose	103
Das Osterkrantreffen	Thomas Berger	107
Ach du dickes Ei	Heide Lang	108
Verkehr-Verzehr	Hartmut Gelhaar	113
In der Osternacht	Janthe Schröder	114
Ostern in Griechenland	Hans-Peter Flückiger	118

Ursache und Wirkung
Quak, kwaak, küssen!
Die Autoren

Hartmut Gelhaar
Ellen Westphal

120
131
132



© Astrid Ledderhose

*Die Autorinnen und Autoren
sowie das
gesamte Verlagsteam
wünschen allen
(Hobby-) Köchinnen und Köchen,
Leserinnen und Lesern
gutes Gelingen in der
Osterküche und
eine schöne Osterzeit!*

